

zenchef

DINING TRENDS 2026

La France passe à table

31,9 millions de réservations analysées pour décrypter les habitudes des Français au restaurant : quand ils réservent, à quelle heure ils passent à table et ce qui change selon la ville, la taille du groupe et le prix du repas.

JANVIER À SEPTEMBRE 2026

L'ANNÉE EN BREF

À deux, et pour ce soir.

Les quatre chiffres racontent une même histoire : on réserve surtout pour deux, souvent le jour même, mais certains repas se préparent bien plus tôt.



49,2 %

des réservations se font à deux. Le solo reste une niche, à 2,2 %.



43,7 %

des réservations sont prises le jour même.



< 24 h

de délai médian entre la réservation et le repas.



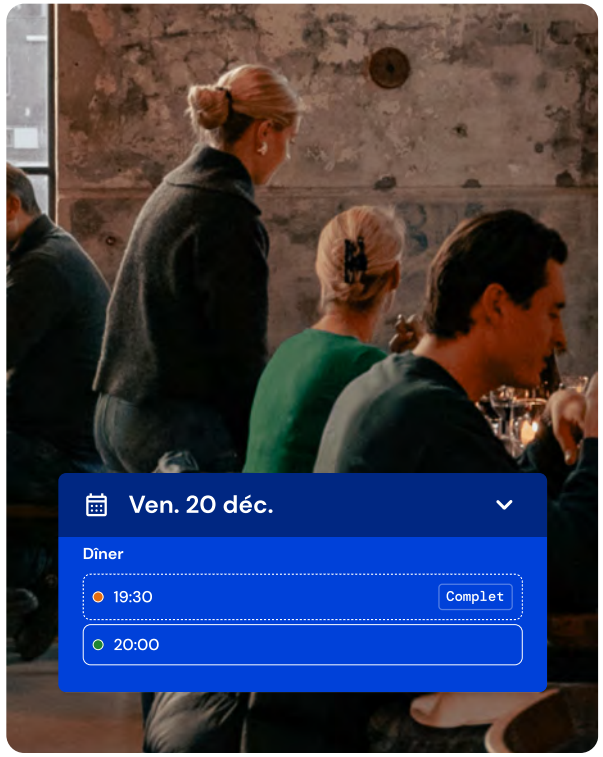
> 6 jours

de délai médian dans les restaurants à 90€ et + par personne.

HORAIRES

19 h 30, les Français ont faim de restaurants

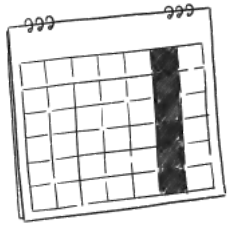
19h30 est le créneau le plus réservé de France, devant 12h30. Le samedi concentre plus d'une réservation sur cinq.





19 h 30

le créneau le plus réservé de l'année, avec 15,8 % des réservations.



21,7 %

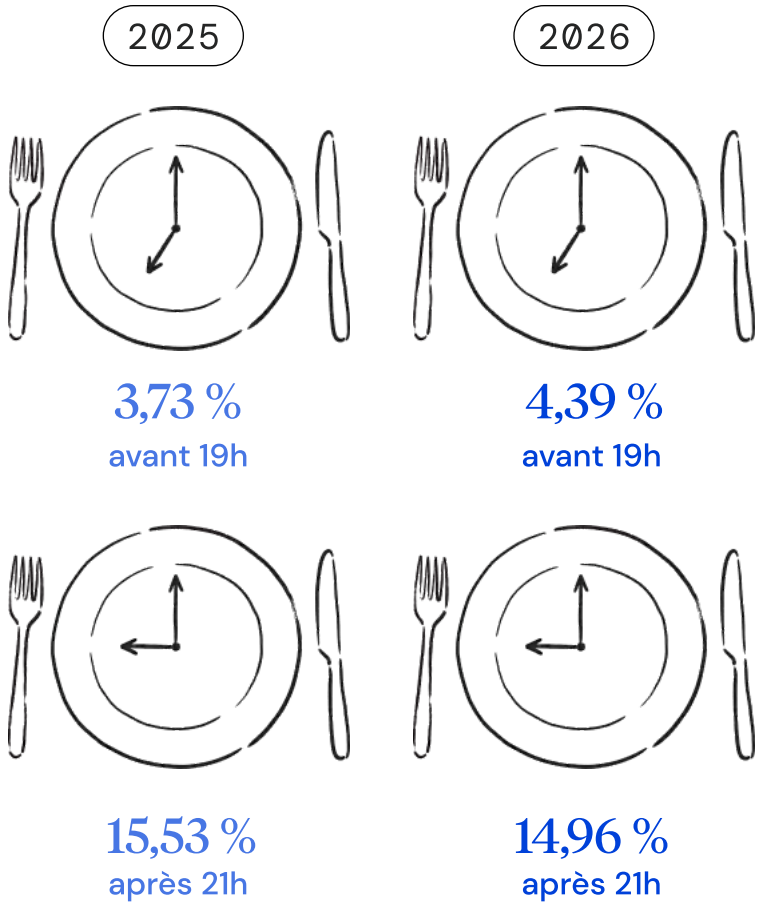
des réservations ont lieu le samedi, devant le vendredi (18,7 %).



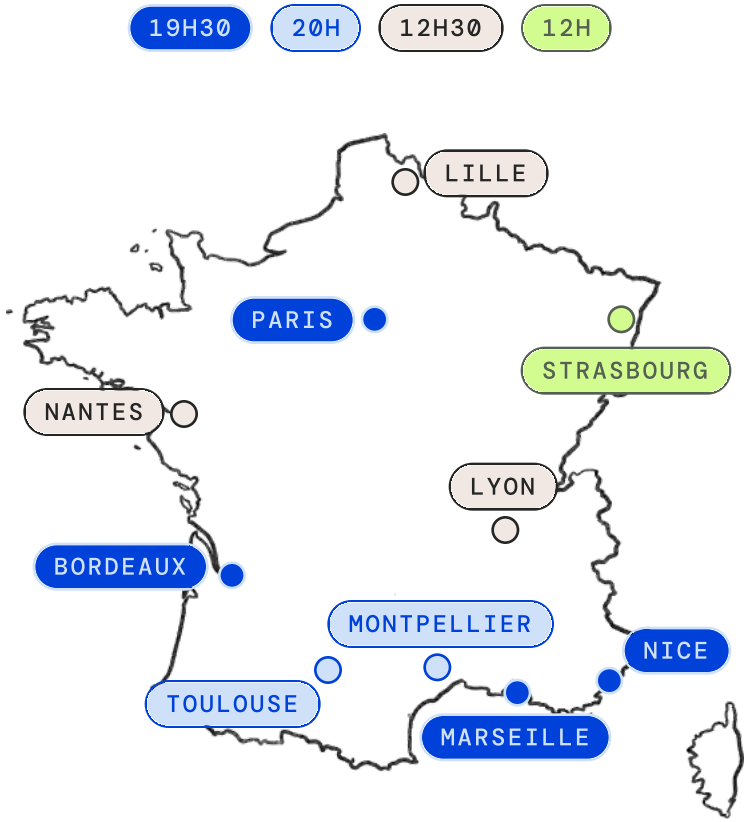
12 h 30

l'heure phare du déjeuner.

Le dîner se décale



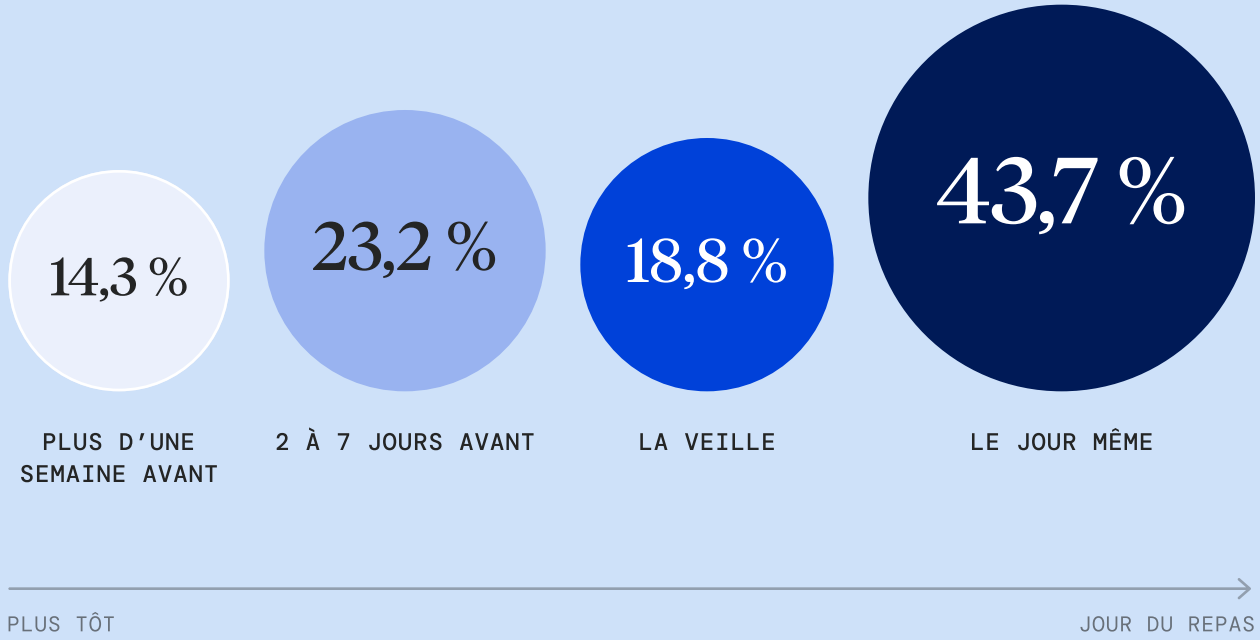
À chaque ville son heure de table favorite



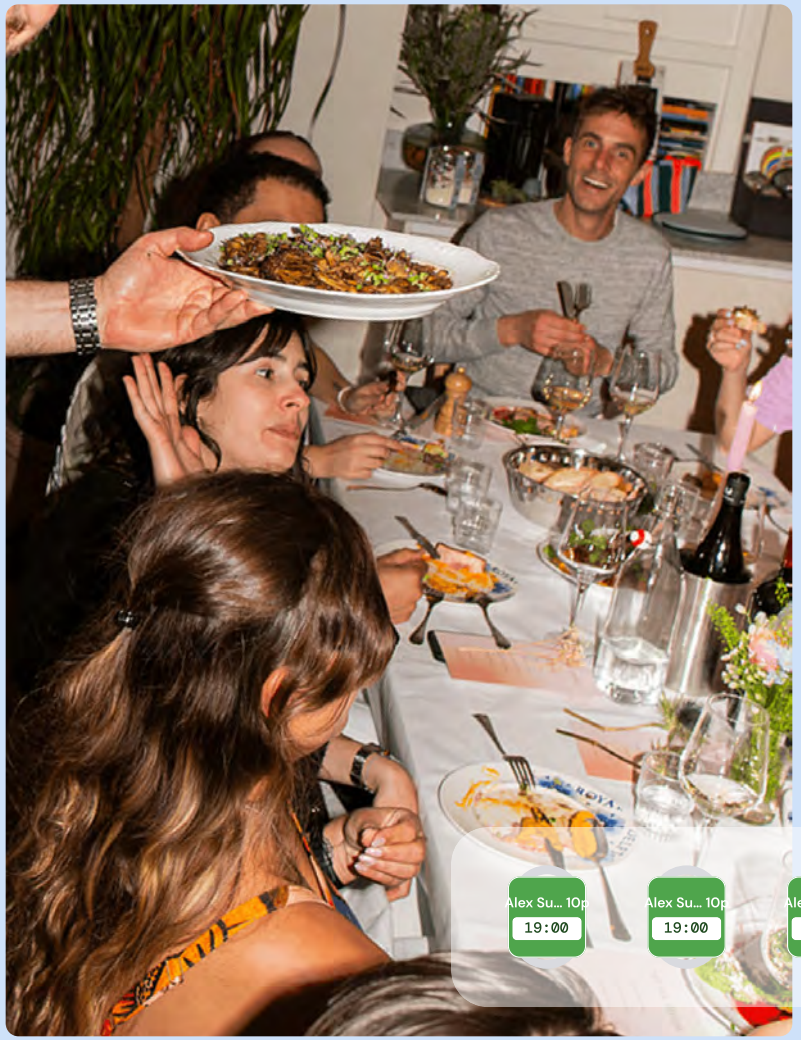
ANTICIPATION

Au dernier moment, sauf quand ça compte.

Six réservations sur dix se font la veille ou le jour même. Mais quand la tablée s'agrandit ou que l'addition grimpe, les habitudes changent : on s'y prend plus tôt.



ANTICIPATION





68,5 h

soit près de 3 jours : le délai médian pour une table de 7 personnes et plus.



7 h

le délai médian d'une réservation en solo.



45,8 %

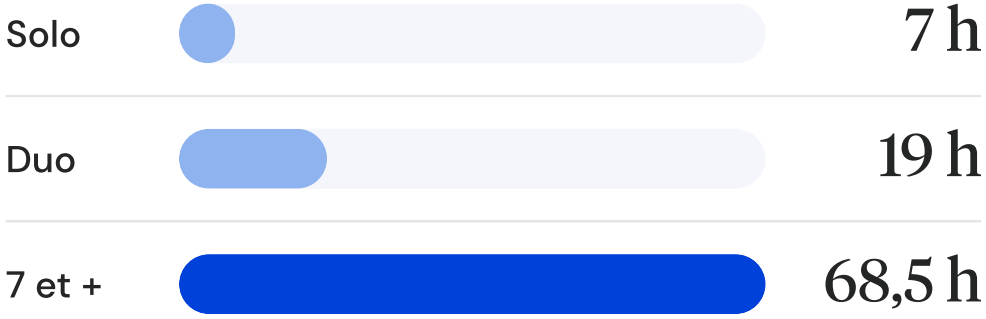
des réservations à 90 € et plus sont prises plus d'une semaine à l'avance.

ANTICIPATION

Plus on est nombreux, plus on s’y prend tôt

En solo, on réserve 7 heures avant. À deux, 19 heures. À sept ou plus, près de trois jours. Parce qu’une grande tablée, ça s’organise.

Une table, combien de temps à l’avance ?



Plus l’addition grimpe, plus on anticipe.

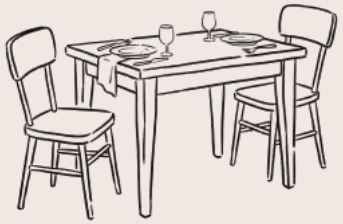
Délai médian entre réservation et repas, selon le prix moyen par personne.



NO-SHOW

Une simple réservation n'est pas une garantie.

Ce n'est pas le client de dernière minute qui fait faux bond. Plus on réserve tôt, plus on oublie, ou plus les plans changent.



−18 %

de no-show quand la table est réservée moins de 2 h avant le repas.



15 h

La moitié des annulations arrivent moins de 15 heures avant le repas.



+13 %

de no-show quand elle est réservée plus de 30 jours à l'avance.



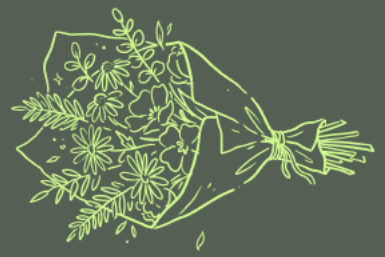
5,3 %

d'annulations tardives avec une empreinte bancaire, contre 18,6 % sans.

TEMPS FORTS

Les jours qui font le plein

Le 31 mai, la fête des Mères a fait basculer la France au déjeuner : 71,7 % des réservations concernaient le midi. La Saint-Valentin reste la journée la plus réservée de l'année.



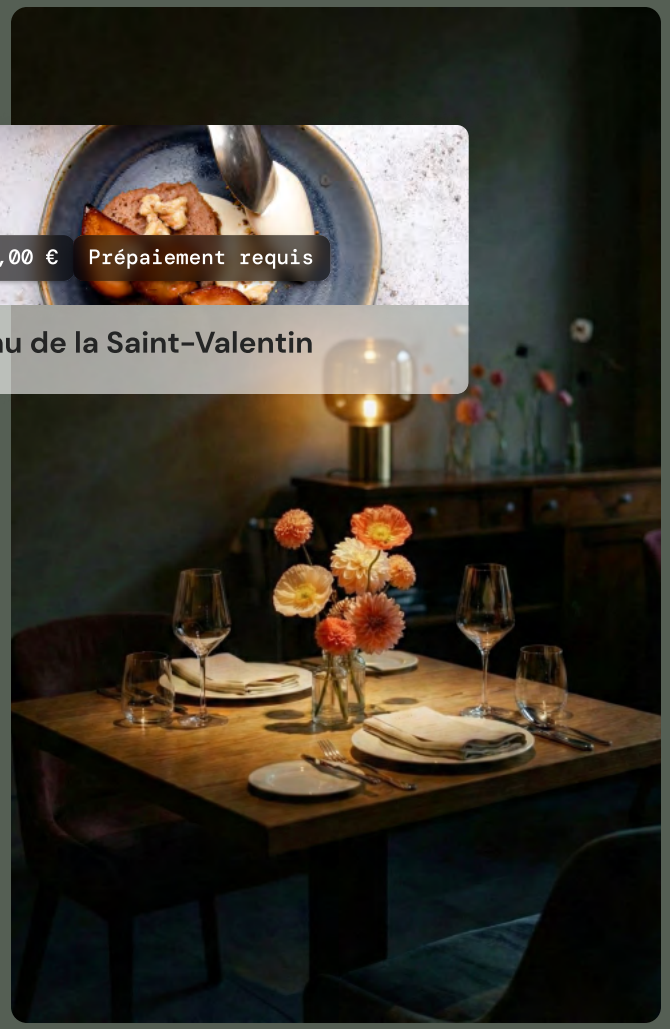
71,7 %

des réservations du 31 mai, jour de la fête des Mères, concernaient le déjeuner.

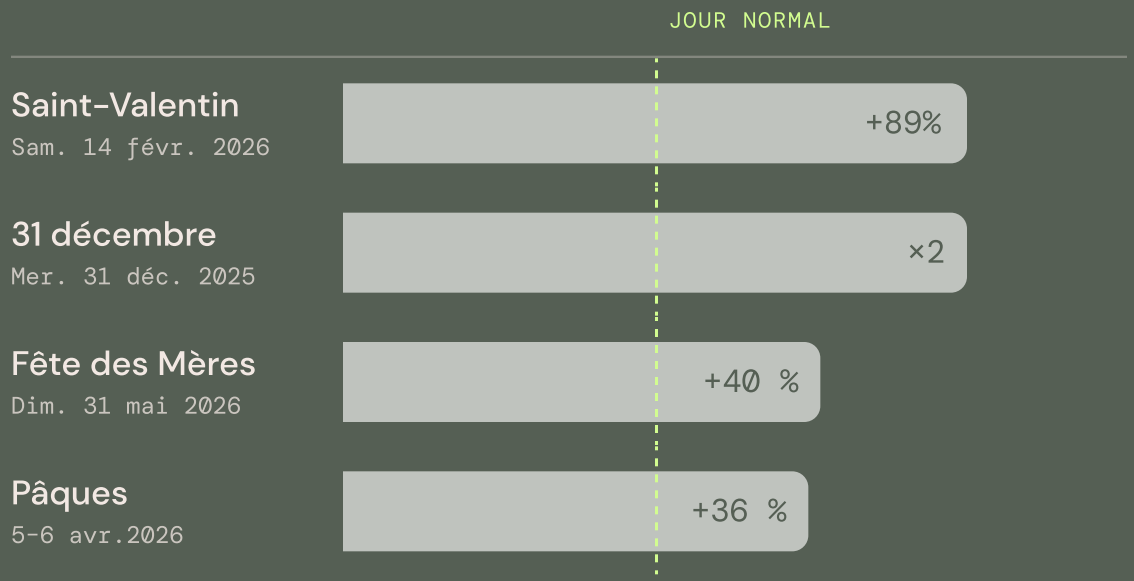


+40 %

de réservations le jour de la fête des Mères, par rapport aux dimanches voisins.



Les grands jours face à un jour normal



OBSERVATOIRE ZENCHEF 2026

Méthodologie

31,9 M
RÉSERVATIONS

109,9 M
COUVERTS

9 mois
1ER JANV. – 30 SEPT. 2026

Période et périmètre

Données Zenchef extraites le 6 octobre 2026, portant sur les réservations enregistrées dans les restaurants équipés en France entre le 1er janvier et le 30 septembre 2026. Les comparaisons annuelles portent, lorsqu'indiqué, sur la même période de 2025. L'appellation « Observatoire 2026 » désigne l'édition du rapport, et non douze mois de données. Le périmètre étudié représente 31,9 millions de réservations et 109,9 millions de couverts. Il n'est pas statistiquement représentatif de l'ensemble du marché français de la restauration.

Réservations et tailles de tables

Les comptes de test sont exclus. Les réservations retenues regroupent les statuts confirmé, arrivé, installé et terminé. Un statut demeuré confirmé ne garantit pas une présence effective. Les tailles de table portent sur les groupes de 1 à 50 personnes. Les indicateurs de délai sont calculés sur les enregistrements exploitables. La médiane partage les observations en deux moitiés.

Évolutions annuelles

Les comparaisons en parts portent sur le périmètre observé chaque année et ne neutralisent pas les changements de composition du parc. À périmètre constant, dans les restaurants présents sur les deux périodes, les réservations progressent de 1,1 % et les couverts de 0,8 %. Ces évolutions ne mesurent pas la croissance de l'ensemble du marché de la restauration.

Prix

Les gammes reposent sur le prix moyen par personne déclaré par les établissements. Il ne s'agit ni d'un ticket effectivement payé ni d'une classification gastronomique. Le prix n'est pas renseigné pour environ 13 % des réservations.

Horaires et territoires

Les réservations avant 16 heures sont classées en déjeuner ; à partir de 16 heures, en dîner. Les villes sont définies à partir des codes postaux des établissements. Les comparaisons locales portent sur les dix villes étudiées, et non sur l'ensemble des communes françaises.

Temps forts

Les comparaisons de fêtes reposent sur la moyenne des mêmes jours de semaine situés une et deux semaines avant et après l'événement. Elles ne sont pas corrigées des variations du nombre de restaurants ouverts ou de la capacité disponible. Les données de Noël et du réveillon concernent décembre 2025.

Annulations et empreinte bancaire

Le taux d'annulation rapporte les annulations à l'ensemble des demandes du périmètre. Le taux de no-show rapporte les absences saisies aux réservations retenues et aux absences enregistrées. La saisie des absences n'étant pas systématique, ces taux sont sensibles aux pratiques des établissements et ne permettent pas d'estimer un taux national de no-show. Les comparaisons avec et sans empreinte bancaire sont descriptives et ne démontrent pas de relation causale.

Téléphone IA

Les données concernent les 100 restaurants ayant enregistré des appels sur la période étudiée. Les marqueurs des réservations téléphoniques IA ne sont pas reliés individuellement aux conversations.

© ZENCHEF 2026

À PROPOS DE ZENCHEF

Garder les restaurateurs maîtres de leurs tables, sans commission.

Référence européenne des solutions numériques pour l'hôtellerie-restauration, Zenchef accompagne près de 23 000 établissements dans la gestion de leurs réservations et de leur relation client, dont 14 000 en France. Depuis 2010, Zenchef défend un modèle sans commission qui préserve l'indépendance et les marges des restaurateurs. Ses solutions aident les professionnels à augmenter leur revenu, et simplifient leur quotidien pour leur permettre de se consacrer à l'essentiel : la passion de la cuisine et l'art de recevoir, piliers de la gastronomie à l'européenne. Présent à travers l'Europe, Zenchef compte environ 250 collaborateurs.

≈ 23 000	14 000	2010	≈ 250
ÉTABLISSEMENTS EN EUROPE	EN FRANCE	SANS COMMISSION DEPUIS	COLLABORATEURS

CONTACT PRESSE

Spark-Agency

David Lasne

06 10 16 05 48

david.lasne@spark-agency.fr

zenchef

© ZENCHEF 2026

zenchef